



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372082

Twist Ginger Spirit 50% vol Destillat aus reinem Ingwer

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Würzig-pikante Ingweraromen mit Zitrusduft
	Leitaromen	Intensiver, langanhaltender, exotischer Geschmack
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur bei 8 °C oder als Cocktail-Zutat
Alkohol	50 % vol.	
Verschluss	SONDERFORM	

Intensives Ingwer-Destillat mit würziger Schärfe, Zitrus- und Lemongrass-Aromen, pur oder als Cocktail-Zutat einzigartig.

Der Nonino Ginger Spirit aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein einzigartiges Ingwer-Destillat aus dem Friaul-Julisch Venetien, das höchste handwerkliche Destillierkunst mit dem würzigen Charakter frischer Ingwerwurzeln vereint. Bei der Herstellung wird reiner frischer Ingwer fermentiert und schonend in traditionellen Dampfbrennkolben destilliert, wodurch die intensiven, aromatischen Komponenten und ätherischen Öle des Ingwers erhalten bleiben – ein hochkonzentriertes Destillat, das rein, klar und ausdrucksstark ist. In der Nase zeigt der Ginger Spirit ein kraftvolles, würziges Bouquet mit Zitrus- und Lemongrass-Noten sowie pfeffrigen Akzenten, getragen von der natürlichen Schärfe des Ingwers und feinen Kräuteranklängen. Am Gaumen ist dieser Spirit intensiv, warm und vollmundig mit einer langen, energiegeladenen Aromastruktur, in der Zitrusfrische und exotische Würze im Zusammenspiel stehen. Der Ginger Spirit eignet sich hervorragend als Meditations-Destillat pur bei etwa 8 °C, um seine Nuancen voll zu erleben, kann aber auch über rohen Fisch, frisches Obst oder Desserts wie Schokolade gesprüht werden und verleiht als raffinierte Cocktail-Zutat Drinks ein würziges, außergewöhnliches Profil. Mit seinem unverwechselbaren Charakter repräsentiert der Nonino Ginger Spirit die Innovationskraft und Tradition eines der bekanntesten italienischen Destillateurhäuser

Erzeuger

Nonino Distillatori

Seit 1897 widmet sich Familie Nonino der Kunst der Destillation. Es begann mit Familiengründer Orazio Nonino, der damals seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto eröffnete. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden.

1. Dezember 1973 Benito und Giannola Nonino revolutionieren die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren. 27. November 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube: es entsteht der Traubenbrand E. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

Zutaten

Stand 13.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de